



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

— List izhaja 10. in 25. vsakega meseca. —
 Za posamezne člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno K 4.—, za člane onih zadrug, ki so v „Zvezi“ in ako so uvedle obvezno naročno lista za vse člane, pa celoletno K 2.—. Sicer stane list celoletno K 5.—, polletno K 2'60, četrtletno K 1'30 in posamezna številka 25 vinarjev.

— Cena inseratom: 1/48 strani K 1'50, pri večkratnih objavah popust. —

Uredništvo in upravnništvo je v Ljubljani, Marije Terezije cesta štev. 16.

Strankam je uredništvo na razpolago vsak ponedeljek in petek od 4.—6. popoldne.

Rokopisi se ne vračajo. Rokopise in objave je pošiljati do 5. oziroma do 20. vsakega meseca, s tem dnem se uredništvo zaključuje.

Štev. 5.

V Ljubljani, 22. maja 1915.

Leto II.

Zvezne objave.

Za člane gostilničarske zadruge ljubljanske okolice so priložene današnjemu listu pošne položnice, da se jih poslužijo pri plačevanju letošnje 3kronske doklade. Načelstvo naroča, naj se to plačilo izvrši takoj, da ne bo treba politične oblasti nadlegovati za eksekucijsko izterjanje. Vplača se pri vsaki najbližnji pošti.

Umetniško izvršena učna pisma za gostilničarski in kavarnarski obrt ima sedaj v zalogi Deželna zveza. Cena za izvod 1 K. Prirejena so tako, da jih lahko porabljajo vse gostilniške zadruge in bodo lep dekorativen spomin vsakega vajenca. Naj si torej načelstva po potrebi ta učna pisma naroče.

Deputacija gostilničarjev pri trgovskem ministru.

Popisovanje zalog slada in nameravano zaseženje 15.000 vagonov od vojnega ministrstva je napotilo predsedstvo avstrijske državne Zveze gostilničarskih združenj, da je sklicalo na dan 30. aprila t. l. zastopnike vseh kronovin na Dunaj k posvetovanju korakov, ki naj se napravijo proti zaseženju slada in vsled tega proti nevarnosti gostilničarskega obstoja.

Po temeljitem posvetovanju, ki je pokazalo soglasnost vseh avstrijskih gostilničarjev, se je sklenilo, po deputaciji vseh zastopnikov izročiti gospodu trgovskemu ministru spomenico, v kateri se opozarja na vsled zaseženja slada grozečo nevarnost in prosi, da se ta nevarnost odvrne od že itak hudo prizadetega gostilničarstva.

Ekscelenca minister dr. Schuster je ljubeznjivo sprejel mnogoštevilno deputacijo. Predsednik Peuz mu je izročil od vseh zastopnikov podpisano spomenico in v svojem nagovoru opozarjal na povod, ki

je danes privedel zastopnike avstrijskega gostilničarstva s prošnjo k njemu, da obvaruje gostilničarstvo pred pogubo. Zaseženje slada bo povzročilo ustavitev pivovaren in vsled tega zatvoritev večine gostiln. Ustavitev izdelovanja piva pa pomeni za državo izgubo 80 milijonov kron na davkih in pri deželah in občinah 150 milijonov kron prejemkov. Dalje je naglašal, da se bodo vsled že po razglašeni prepovedi izvoza slada dovoljenega izvoza 15.000 vagonov, obstoječe zaloge zelo oslabšale in da se bodo vsled nameravanega zaseženja nadaljnjih 15.000 vagonov po vojnem ministrstvu zaloge pivovarn, od katerih so že mnoge obrat ustavile, druge pa bodo s svojimi zalogami slada izhajale le še do maja in junija in le malo-katere do septembra, zopet tako znatno zmanjšale, da bodo morale še poprej ustaviti obrate in bodo vsled tega tudi gostilničarji izredno prizadeti.

Gospod trgovski minister je v odgovoru poudarjal, da popolnoma umeva dalekosežnost take odredbe. Tudi je že v obrambo upravičenih koristi gostilničarjev in pivovaren napravil primerne korake. Dalje je naglašal, da je nameravano zaseženje sladnih zalog po njegovih informacijah mišljeno le v najskrajnejši potrebi in se ne bo takoj izvršilo. Trgovsko ministrstvo bo zadevo obdržalo v evidenci in tudi vojno ministrstvo bo gotovo uvaževalo proti temu uveljavljene pomisleke ter odredbo ne takoj, ampak v najskrajnejši sili izvedlo. Upati je, da bodo zaloge žita za prehrano armade, ki mora seveda v prvi vrsti priti v poštev, tako zadostovale, da ne bo treba slada privzeti za izdelovanje kruha ali pa le v prav omejeni meri. Na vsak način se bo pa minister prizadeval, da bo po možnosti lajšal težke posledice take odredbe.

Predsednik Peuz je tudi na to opozarjal, da je pri danes se vrščem posvetovanju več zastopnikov sporočilo, da hočejo pivovarnarji kot delno nadomestilo slada porabljati sladkor, s čimer se bo cena piva znatno zvišala. Zato so tudi pro-

sili, naj se uvede vojno pivo kot srednje pivo, ki se že v več kronovinah vari, zato da bodo še obstoječe zaloge še dalj časa trajale.

Nato je minister odgovoril, da mu je vprašanje o uvedbi srednjega piva zelo simpatično. Težkoča izvedbe leži v tem, da se bo z uvedbo srednjega piva cena težkih piv znižala, zato pa zvišala cena lahkkih piv. Gotova omejitev je neizogibna, kar je naravno posledica vojne. Skušalo se pa bo zabraniti, da se to ne zgodi po nepotrebnem.

Končno je predsednik deputacije Peuz prosil, da bi se, v slučaju omejitve izdelovanja in zmanjšanja prodaje piva, najpoprej ustavila oddaja piva trgovcem z mešanim blagom, ki imajo prodajo piva v steklenicah kot postransko opravilo, in da bi se pivovarnam ukazalo, da opustijo dostavljanje piva v steklenicah zasebnikom. Pivovarnarji naj prepuste prodajo piva edino le gostilničarjem!

Gospod minister je nato odgovoril, da bi izvedba te želje v gotovi smeri povzročila znatne težkoče, zagotavljal je pa, naj bodo gospodje prepričani, da bo trgovsko ministrstvo tudi to vprašanje obdržalo v evidenci.

Predsednik Peuz je nato izrekel zahvalo trgovskemu ministru, da je bil tako dober, sprejeti mnogoštevilno deputacijo, ter še enkrat prosil, naj se vse ukrene, da se odvrne nevarnost, ki pomeni pogin mnogim gostilničarjem.

Govorilo je še nekaj delegatov in je zlasti češki delegat poudarjal, da bi za češko deželo nastala katastrofa, če se zasežejo zaloge slada.

Od naše deželne Zveze sta se zborovanja in deputacije udeležila predsednik Zveze gosp. Vinko Ogorelec in predsednik ljubljanske gostilničarske zadruge gosp. Fran Kavčič.

Denar za vojno.

Še ne pred dolgim časom je veljalo kot nerazrešljiv problem, zbirati zneske, ki niti od daleč ne dosegajo sedanjih vojnih izdatkov. Po nemško-francoski vojni leta 1870/71. je finančnik Bleichröder predlagal knezu Bismarcku, naj naloži Francoski pet milijard frankov vojne odškodnine. Ta predlog je Bismarck smatral izprva kot slabo šalo, kajti odkod naj vzame vsled vojne izčrpana Francija toliko denarja? Toda izkušeni finančnik je s svojim predlogom prodr. Francija je potem plačilo pet milijard omogočila le s tem, da je izprosila tri roke v treh letih, in res se je odplačilo zavleklo do leta 1874., čeprav je bilo v njenem interesu, da hitro plača, ker so Nemci toliko časa imeli francosko ozemlje zasedeno.

Bogata Francoska torej pred 40 leti ni bila v položaju pet milijard frankov enkrat plačati. Od takrat je postal svet veliko bogatejši. Veliko bogastvo so pa mnogi finančniki iskali le na Angleškem in na Francoskem, kateri deželi sta se s tem bahali, da moreta vojna posojila veliko lažje in hitreje najeti kakor nasprotniki, dočim sta na kapitalno moč Nemčije in Avstrije naravnost pomilovalno gledali.

Znamenit uspeh nemškega ter avstrijskega in ogrskega vojnega posojila v novembru in decembru prejšnjega leta, kateremu se bo, kakor je pričakovati in kakor že tudi kažejo dosedanje subskripcije, dostojno pridružil uspeh sedanjega vojnega posojila, je postavil prorokovanja pariških in londonskih državnikov in listov o nezadostnosti finančne moči Nemčije in naše monarhije na laž. Prvo nemško posojilo je doneslo z enim udarcem znesek, visok kakor vsa vojna odškodnina Francoske v letu 1870. in drugo nemško vojno posojilo dvojni znesek znamenite petmiliardske odškodnine. Tudi izid našega vojnega posojila je prekosil vsa pričakovanja in kar je še bolj občudovati: vplačila so se izvršila, ne da bi se omejil denarni trg. Vpraševalo se je: Kako naj se milijarde, ki so jih podpisali v Nemčiji in pri nas, vplačajo pri državnih blagajnah? Kako je mogoče toliko denarja v gotovini spraviti skupaj, ko so vendar bili zneski, ki so se imeli vplačati, tako v Nemčiji kakor pri nas, večji kakor skupna vsota bankovcev,

ki so v prometu. Gibanje denarja nam to pojasni. Denar, ki se danes vplača, kroži jutri že zopet in je na ta način takoj zopet na razpolago, da ga drugi vplačajo. Moderna finančna tehnika z nakazovalnim prometom, kliringom, s prenosom od enega konta na drugega, sodeluje znatno, da se omeji plačilo z gotovim denarjem na najmanjšo mero.

Do izbruha vojne je veljalo skoro kot gospodarska dogma, da je denar dobiti le v Londonu in Parizu. Ne le izven naše države, ampak tudi v tuzemstvu je bilo zelo razširjeno mnenje, da je Avstro-Ogrska pri najetju posojil večji del navezana na inozemstvo. To je šlo tako daleč, da je Francija mislila, bogve kaj bo napravila, ko je začela leta 1910. Avstro-Ogrsko finančno bojkotirati in vsako udeležbo francoskega kapitala pri naših posojilih celo prepovedati.

Da bo mogla naša monarhija v vojni zoper cel svet sovražnikov spraviti v lastni deželi milijarde in celo z lahkoto skupaj, je bilo za naše sovražnike veliko razočaranje. Pri tem se je šele videlo, kakšno gospodarsko moč ima naša država. V dokaz, da prebijemo tudi brez inozemskega denarja, se je dne 1. januarja tekočega leta popolnoma poplačalo v Ameriki najeto dolarsko posojilo in se je dne 1. marca tudi 130 milijonov avstrijskih zakladnih listov iz leta 1892. v gotovini izmenjalo. Ti vrnjeni zneski so poleg mnogega drugega tekočega denarja zdaj na razpolago za nove naložbe pri vojnem posojilu.

V Avstriji in na Ogrskem ni več tako kakor leta 1870. in 1880. Naša monarhija se je od takrat mogočno razcvetela in se gospodarsko tako okrepila, da so na primer dohodki železnic naše državne polovice danes trikrat večji kakor leta 1880. in da so se tudi državni dohodki v tej dobi potrojili. Kljub vojni ni dvomiti o nadaljnjem napredujočem gospodarskem razvoju naše monarhije. To vidimo zdaj že med vojno. Kakšna sprememba v razpoloženju in kakšno izboljšanje na gospodarskem polju, če se spominjamo prvih vojnih mesecev in jih primerjamo s sedanjimi! Po teh opazovanjih in spričo razveseljivih uspehov na bojišču smemo z zaupanjem gledati v bodočnost.

Vendar še ni vse storjeno, še se mora do srečnega zaključka vojne delati in

raditega je, ker v to ne sme manjkati denarja, udeležba vseh slojev prebivalstva na vojnem posojilu zapovedujoča dolžnost, pri katere izpolnitvi se še združi koristno in potrebno s prijetnim, namreč z dosego prvovrstne, zelo cene naložbe kapitala, z rentabiliteto, ki se pred kratkim časom niti misliti ni mogla.

Položaj mesarskega obrta.

Obljubili smo, da bomo v listu objavljali tudi stvari iz mesarskega obrta, ker je tudi nekaj mesarskih zadrug, ki so združene z gostilničarskimi, včlanjenih v Zvezi, in ker je jako mnogo gostilničarjev obenem mesarjev.

Današnji položaj mesarskega obrta je še žalostnejši kakor gostilničarski, kajti tako na Kranjskem kakor sploh v Avstriji, je morala več kot polovica mesarjev ustaviti svoje obrte. Treba si je le predstavljati, od česa naj se potem živi rodbina takega obrtnika.

Ako preiskujemo vzroke, da so prišli mesarji v tak položaj, vidimo, da je glavni vzrok zvišanje cen živine, največkrat povzročeno po prekupčevalcih in tudi po poljedelcih, ki zahtevajo odurne cene za živino. Začetkom avgusta lanskega leta so se kupovali voli po 90 do 100 K za 100 kg; te cene so se zvišale do konca januarja t. l. na 140 K. Danes so pa cene take, da jih ni mogoče zmagati in se je naravnost čuditi, da so tako visoke. Vsled velikanskega zvišanja cen so morali tudi mesarji zvišati cene, toda to zvišanje nikakor ne soglaša z nakupno ceno. Voli, ki so se poprej plačali s 600 K, veljajo zdaj več kot še enkrat toliko.

Deloma je zvišanje cen povzročilo nakupovanje živine za vojaštvo, ki plačuje vsako ceno. Dežele so sicer prepovedale izvažati živino, toda prepovedi so se razveljavile. Ko bi te prepovedi obstojale, bi bilo dovolj živine na Kranjskem in tudi cene bi tako ne poskočile. Zdaj pa prekupčevalci plačajo vsako ceno, ki jo zahtevajo prodajalci, in izvažajo bodisi govedo ali prašiče ponajveč na Dunaj. Kje naj more domač mesar konkurirati z drugimi kupci in kako naj bi prodajal meso za tako ceno, da bi ga mogli tudi manj premožni ljudje in zlasti srednji stan kupiti?

LISTEK.

Oštrige!

(Spisal po lastnih doživljajih vodja R. Doléne).

Bilo je leta 1875. ali 1876., ko je priredila kmetijska družba v Trstu kmetijsko in obrtno razstavo. Jaz sem si jo tudi ogledal, tembolj, ker sem bil izvoljen za jurora v oddelku za sadjarstvo. Odpeljal sem se pa v Trst s soprogo.

Razstavno poslopje, velikanska, v lepem rimskem slogu zgrajena lesena lopa, je stala tik morja proti Muji. Koj nad to lopo je bil svet že gričev in strm, in na njem v holmih so stale v okusno zgrajenih hišicah restavracije. Najbližja je bila »Drehers Bierhalle« in pa priprosta hišica, v kateri se je pravi kraški teran točil. Zato je imela velik, daleč čitljiv napis: »Vero terrano del Carso«. Ko sva šla s soprogo mimo Dreherjeve restavracije, me je opozorila na njo, češ: »Glej, tu gori si bodeva pa zopet enkrat lahko dunajske

klobasice ter izborno pivo privoščila.« Soproga je namreč Dunajčanka in tudi jaz sem bil takrat še strasten prijatelj dunajskih klobasic ter istotako dunajskega piva. No, v Vipavi nama ni bilo ne eno ne drugo na razpolago.

Ko sva dospela do razstavne blagajne, sem vprašal, če je kaka restavracija v razstavi. Povedali so mi, da so restavracije zunaj in če si kupim za 10 krajcarjev listek, se lahko zopet vrnem iz restavracije v razstavo. Seveda sem takoj z vstopnino tudi dva taka listka kupil in šel s soprogo v razstavo. Po pravici rečeno, ni bila ta nič kaj posebnega. Posebnost je bila pa ta, da ni bilo nikjer najmanjšega slovenskega napisa, ampak vsi so bili italijanski le izjemoma tuptam tudi nemški.

Ko je neka razstavljena stolpna ura jako glasno deseto uro odbila, me je opozorila soproga na Dreherjevo restavracijo, v katero sva tudi takoj šla. Sedla sva za mizo na precej veliki verandi, iz katere je

bil krasen razgled na morje. Tam sva slišala po preteku treh let zopet enkrat pravo pristno dunajsko nemščino — dunajskih natararjev namreč — ter si privoščila izborne dunajske klobasice in dobro pivo. Ko sem že plačeval, da se vrneva v razstavo, zavpije za menoj nekdo: »Oštrige!« Bil sem takoj prijetno iznenaden, kajti oštrige so mi bile priljubljena sladšica. Smeje sem soprogo pogledal, in ko je čožot, ki je ostrige ponujal, prišel k mizi, sem ga v slabji italijanščini vprašal, po čim jih daje. Storil sem to zato, ker sem vedel, da tujca opeharijo pri ceni. Tudi moj čožot je takoj vedel, da sem tujec, ter odgovoril: »A dieci soldi il pezo, šior« (po deset soldov komad, gospod). Smeje sem ga pogledal in v pristni benečanski laščini rekel: Kako morete tako nesramno visoko ceno zahtevati, ko se takih ostrig, po pet soldov, kolikor se jih le hoče, lahko dobi? Mož je seveda pošteno zardel in v ne majhni zadregi mi odvrne: »Gospod, ne zamerite, ako bi me bili takoj v mojem je-

Tudi glede prašičev niso razmere nič boljše. Izdane naredbe ne odgovarjajo praktičnim potrebam. Prepoved, da se prašiči ne smejo s koruzo krmiti, bo dovedla do tega, da se v jeseni ne bo dobilo pitanih prašičev. Isto bo nastopilo pri pitanih volih.

Na vsak način je treba tukaj kake odpomoči. Danes kmetje sami zahtevajo velikanske cene, čeprav imajo dovolj živine in jih stane toliko kakor v normalnih razmerah. Treba bi bilo izdati maksimalne cene, sicer bo zvišanje cen še vedno od tedna do tedna naraščalo in se bodo razmere še poslabšale, ker se potrebuje za vojaštvo vedno več mesa in se tudi taki ljudje pečajo s prekupovanjem živine, ki svoj živ dan niso imeli s to stvarjo opravila. Neki usnjarij v Marenberku na Štajerskem nakupuje v Gradcu velike množine živine ter potem zaklano na različne kraje prodaja. Ta mož izvršuje neopravičeno mesarijo na debelo, zato bi bila stvar oblasti, da nastopi proti njemu kakor še proti mnogim drugim tovarišem tega.

Pred kratkim se je vršilo v Gradcu zborovanje Zveze mesarskih zadrug na Štajerskem in Koroškem in tu je neki govornik poudarjal, da trpijo pod sedanjimi težkimi razmerami mesarji cele Avstrije. Sedanje visoke cene niso upravičene, ker ne obstoji pomanjkanje živine. Na Dunaju je vsak teden na trgu 3000 kosov živine, kar je dokaz, da je ne primanjkuje. Veliko krivde zvišanja mesnih cen imajo neopravičeni prekupčevalci, ki bašejo neizmerne dobičke v svoje žepe. Toda tudi proti kmetom je treba izdati primerne odredbe zoper pretiravanje cen, kajti kmetje izvršujejo sami v veliki meri prekupovanje živine. Živina ne sme iti skozi več rok, ker se s tem podraži. Govornik je označil uvedbo maksimalnih cen kot zelo potrebno, kajti živine je še vedno dovolj dobiti.

Na tem zborovanju se je soglasno sprejela naslednja resolucija, kateri se gotovo tudi kranjski mesarji pridružujejo:

»Vsled neopravičenega neznansko rastočega pretiravanja cen pri živi živini, govedih, prašičih in teletih, je obrt mesarjev in prekajevalcev najhujše oškodovana ter v svoji eksistenci najnevarnejše ogrožena. Že danes je skoraj 50 odstotkov mesarjev in prekajevalcev ustavilo obrate; ako se čimprej ne odpomore temu, je ne-

ziku po ceni vprašali, bi bila tudi cena mojim ostrigam le po pet soldov. Tako sem si pa mislil, da se bo dalo kaj več zaslužiti.« Velel sem čožotu dvanajst najlepših ostrig odpreti ter prirediti. Stopil je takoj k natakarju po krožnik in pričel ostrige odpirati. Med tem mi je tudi že natakar dovolil, da sme piccolo po četrtinko pristnega kraškega terana k sosadni majlni restavraciji skočiti, na kateri se je bliščal napis: »Vero terrano del Carso«.

Ko sem s pravo slastjo zaužival ostrige in jih zalival z izbornim teranom, začulo se je od restavracije s teranom glasno govorjenje več oseb. Bilo je namreč tam društvo kakih 30 do 40 oseb, samih mladeničev, in njim na čelu že stari kav sivobradat mož. Korakali so naravnost proti nam in jaz sem takoj spoznal, da so bili Madžari, prejkone gojenci kakega zavoda, ki so si s svojim voditeljem na čelu prišli v Trst razstavo ogledat. Verando okrog Dreherjeve restavracije so

varnost, da bo mesarski obrt popolnoma uničen in mora popolnoma izginiti. Ubožnejše, delavsko prebivalstvo ter srednji stan ni več v položaju, da bi si mogel vsled enormnih cen kupiti kosček mesa. Zato je dolžnost oblasti in vlade, skrbeti ne le za vojaštvo, ampak tudi za drugo prebivalstvo države ter mu preskrbeti meso za primerno ceno. Ker to ni nemogoče in se lahko popolnoma izvede, prosi Zveza vlado in pristojne oblasti, naj se nemudoma ukrenejo koraki, da se ustavi nezasišano pretiravanje cen žive živine in določi zakonito največjo mejo prodaje živine. Zvezno državno predsedstvo se prosi, da to resolucijo nemudoma predloži na pristojna mesta in skrbi za to, da se te upravičene zahteve tudi izvršijo.«

Svetovna žetev.

(Iz „Trgovskega Vestnika“.)

V sedanjem vojnem času se skoro vsakdo zanima za množino žita, ki se prideluje na svetu. Žal, da nam statistični podatki žetve iz leta 1914. niso na razpolago, imamo jih le iz leta 1913., vemo pa, da bodo vseeno vzbudili zanimanje posebno v produktivnih slojih. Svetovna žetev leta 1913. glede petih glavnih žitnih vrst se je preračunila na 3897 milijonov meterskih centov in sicer za 77 milijonov met. centov manj kot žetev leta 1912. Pšenice je bilo sicer 69 milijonov več, zato pa drugega žita manj. Skupna žetev leta 1913. je znašala:

pšenica	1184·90	mil.	met.	stotov
rž	498·80	»	»	»
ječmen	431·75	»	»	»
oves	736·86	»	»	»
koruza	1044·08	»	»	»
skupaj	3897·39	»	»	»

Tik pred žetvijo leta 1913. so znašale zaloge pri trgovcih in praducentih žita 47·99, rži 24·90, ječmena 14·92, ovsa 34·81 in koruze 60·78, skupaj 183·40 milijonov metrskih stotov. Ta skupna zaloga je presegala skoro trikrat zaloge predidilnih treh let, kajti leta 1912. so n. pr. znašale zaloge le 62·14 milijonov metrskih stotov.

Kot predvidna potrebščina žita v kampanji leta 1913/14. se je zračunila:

pšenica	1117·80	mil.	met.	stotov
rž	488·77	»	»	»
ječmen	401·81	»	»	»
oves	718·04	»	»	»
koruza	1092·19	»	»	»
skupaj	3818·61	»	»	»

Bilanca svetovne žetve leta 1913. je znašala (pri omenjenih petih žitnih vrstah):

Skupna žitna žetev l. 1913.	3897·39	mil.	met.	stot.
prištevske zaloge žetve l. 1912.	183·40	»	»	»
torej je bilo žita na razpolago	4080·79	»	»	»
Če se odbije izkazana potrebščina po	3818·61	»	»	»

je znašal prebitok 262·18 » » » ki je bil na razpolago za večje potrebščine v letu 1914.

Države, ki izvažajo žito. Kar se tiče žitnih pridelkov Ogrske, pravijo uradni statistični podatki: Zaloge pri poljedelcih in v skladiščih so se cenile z žetvijo leta 1913. vred:

pšenica	48·06	mil.	met.	stotov
rž	14·82	»	»	»
ječmen	18·37	»	»	»
oves	15·88	»	»	»
koruza	55·22	»	»	»

Ogrska porabi pšenice 36, rži 11·50, ječmena 15, ovsa 12 in koruze 55·22 mil. met. stotov. Iz teh števil se lahko zračuna, koliko je imela Ogrska prebitka za izvoz. Koruzo je lahko sama porabila, ker je bila žetev bolj slaba, v letu 1914. je bila veliko boljša.

Rusija je pridelala v letu 1913.:

pšenice	264,588,100	met.	stotov
rži	253,456,000	»	»
ječmena	126,405,600	»	»
ovsa	179,400,000	»	»
koruze	18,546,900	»	»

Za izvoz je imela Rusija na razpolago pšenice 92·59, rži 31·46, ječmena 59·91, ovsa 31·80 in koruze 4·55 milijonov met. stotov. Večina te množine je bila v januarju leta 1914. še za izvoz na razpolago.

Romunska je pridelala pšenice 22·91, rži 0·94, ječmena 6·02, ovsa 5·32 in koruze 30 milijonov met. stotov. Imela je precej slabšo žetev kakor v letu 1912. Za izvoz je bilo na razpolago še v letu 1914.

kar skokoma zasedli in vpitja: »He! gu-ljaš, bira!« ni bilo konca. Nisem se dal motiti pri uživanju ostrig, no, tudi pri Madžarih je govorjenje utihnilo in slišati je bilo le ropotanje žlic in nožev. Pri tem sem zapazil, da se je tik zamenoj sedeči mladenič čez moje rame začudeno na ostrige oziral ter svojega tovariša vprašal: »A baszama, mi enyit az az ur?« (a basama, kaj je ta gospod?). Tovariš je pogledal na moj krožnik, zmajal z ramami ter rekel: »Nem tudom, kirdeszi neki« (ne vem, vprašaj ga). In res me je v pristni nemščini, toda s popolnoma madžarskim naglasom vprašal: »Herr, entschuldigen, was essen Sie?« Odgovorim mu: »Austern, mein Herr.« »Hat und ist das gut?« me zopet vpraša. »O, ja; sogar sehr gut, wenn man sie vertragt, und nicht liefert,« sem mu odgovoril. On pa reče: »Was heist liefert? Versteh ich das nicht.« »No, wer nicht den heiligen Ulrich anruft und sie ausspeut, der liefert sie,« je bil moj odgovor. Madžar se je pa tej moji izjavi

le nasmejal, poklical je natakarja ter mu velel: »Sie, bring sie mir auch das!« in pokazal je pri tem na moj krožnik. Natakar se je nasmejal ter mu povedal, da z ostrigami ne servirajo v restavraciji, ampak da to onile mož prodaja. Pokazal je na čožota ter mu namignil, da je prišel k mizi z vprašanjem: »Commanda, signori?« Ker ni znal Madžar nič italijanski, čožot pa nič madžarski ali nemški, sem jaz prevzel nalogo tolmača, in pred vsem poslednjemu (čožotu) rekel: »A questo pote ge conzar le« (temu jih lahko zabelite). Čožot je res zahteval 10 krajcarjev za vsako ostrigo. Madžar je bil s to ceno zadovoljen in naprosil me je, naj mu rečem, da jih odpre ter za užitek priredi. Med tem časom je pa tudi že segel v žep ter ostrige čožotu plačal. Madžaru sem še opomnil, da k ostrigam ni dobro piti pivo, ampak vino, posebno črno kraško, kakoršno sem jaz pred seboj imel. Toda ta ni hotel ubogati, da bi si terana naročil, marveč je segel kar še po ostrigi, vtaknil si jo v usta

5 pšenice, 6 koruze ter 2:5 milijona met. stotov ječmena.

Bolgarska in Srbija sta imeli vsled balkanske vojne manjšo žetev vendar sta še lahko nekaj izvažali. Sploh so bili tudi podatki za to žetev nezanesljivi.

Argentiniya je pridelala pšenice 35:80 (v letu 1912. 54) ter koruze 89:84 mil. met. stotov. Za izvoz je bilo na razpolago 15:50 milj. met. stotov pšenice in 49:87 koruze.

Združene države severo-ameriške so imele pridelkov:

	1913	1912
pšenice	214:88	205:70 mil. met. stotov
koruze	611:11	818:68 » » »

Za izvoz je bilo prebitka pšenice 54:02 in koruze 8:32 milj. met. stotov.

Kanada je pridelala 58:95 milj. met. stotov pšenice in je imela za izvoz 33:95 milj. met. stotov na razpolago.

Indija je imela slabe vremenske razmere. Avstralija je pridelala 28 milj. met. stotov pšenice in imela izvoza 18:46 milj. met. stotov na razpolago.

Države, ki uvažajo žito. Avstrija je imela pridelkov:

	1913	1912
pšenice	16:2	19:0 mil. met. stotov
rži	27:0	29:7 » » »
ječmena	17:5	17:1 » » »
ovsa	26:8	24:3 » » »
koruze	3:4	3:9 » » »

Potrebovala je uvoza: pšenice 13:77, rži 3:95, ovsu 2:22 in koruze 8:62 milj. met. stotov.

Ako primerjamo številke izvoza Ogrske s številkami uvoza Avstrije, vidimo, da potrebuje cela monarhija uvoza 1:71 milj. met. stotov pšenice, 0:73 milj. met. stotov koruze, oves ji zadostuje. To velja seveda za kampanjo 1913/14. in najbrž obstoje podobne številke tudi za leto 1914/15., v kolikor se potreščine vsled vojne niso zvišale.

Nemčija je imela leta 1913. naslednjo žetev:

pšenice	46,559.560 mil. met. stotov
rži	122,223.940 » » »
ječmena	36,732.540 » » »
ovsa	97,139.650 » » »
krompirja	541,211.460 » » »

Tu je bila tedaj jako dobra žetev in Nemčija je potrebovala le malo uvoza in sicer največ koruze, okrog 4 milj. met. stotov.

ter založil s kruhom. Oči vseh sosedov, osobito pa moje soproge in moje, so bile vanj vprte. Komaj je imel mladenič oštrige v ustih, že je postal zagorelo rdečega obraza, solznih oči ter spakljivega dihanja in — Ulrich! Dragi grižljaj je ležal že v kotu pod mizo. Vsi smo se mu seveda smejali in jaz sem mu rekel: »No, hab' ich Ihnen nicht gesagt, dass die Austern sogar sehr gut sind, wenn man sie verträgt und nicht liefert; Sie haben sie halt geliefert.« Ko je mladenič zopet k sapi prišel, je rekel tovarišem madžarski: »O disznov az az ember, melik oz énjit!« (Po naše: O prašič tisti človek, ki to jé!) Ne bodi len, se obrnem proti njemu ter mu rečem prav glasno madžarski: »De meg nagyab, disznov, az az ember melik a golásat énjit!« (Po naše: Še večji prašič je pa tisti človek, ki golaš jé!) Častiti bralci si lahko mislijo, kak halo da je nato med Madžari nastal in kako se je uživalec oštrig meni opravičeval.

Angleška je potrebovala uvoza: pšenice 55:16, koruze 19:46 in ječmena 7:54 milj. met. stotov.

Francoska je pridelala pšenice 87:83 milj. met. stotov in je potrebovala uvoza 6:72 milj. met. stotov pšenice ter 5:86 koruze.

Italija je imela 58:35 milj. met. stotov pšenice ter je potrebovala uvoza 9:65 milj. met. stotov pšenice ter 4:20 koruze.

Te številke imajo veliko poučnega in zanimivega v času svetovne vojne. Veljajo sicer za prejšnjo kampanjo toda primerjaje si ustvarimo sliko stanja tudi za sedaj. Vojna je potreščino nekoliko zvišala, vendar vidimo, da naša monarhija potrebuje le malo uvoza, ako ji da Ogrska svoj prebitek na razpolago.

Zadružne objave.

Ljubljanski gostilničarji pozor! Potom trgovske in obrtne zbornice je dopel zadruzi opomin, da se c. kr. policija češče pritožuje, da nekateri gostilničarji in kavarnarji vse premalo uvažujejo izdane ukaze, tičoe se policijske ure. Ovdab za prekoračenje policijske ure je neštevilno in policijska oblast grozi z uvedbo še strožjih odredb. Tovariši, pozivljamo Vas nujno, imejte pred očmi, da je vojni čas, držite se strogo policijske ure. Ne začnite še le ob nastopu časa goste opominjati na odhod, odredba hoče, da je ob določenem času lokal že zaprt, ne pa, da se, ko je ura odbila, šele prične goste opominjati na odhod. Razmere so izredne, treba se je podvreči izrednim odredbam in iste tudi izredno točno izpolnjevati.

Slavno občinstvo pa se vljudno prosi, da na poziv, brez obotavljanja, zapuščala lokale in s tem obvaruje obrtnika nevarnosti in škode.

Načelstvo.

Gostilničarska zadruga v Ljubljani objavlja, da je mestni magistrat dal sledeči

razglas:

Na podstavi določila § 54. obrtnega reda prepoveduje mestni magistrat v zmislu razpisa c. kr. deželne vlade za Kranjsko z dne 14. aprila 1915, št. 8630, vsem imetnikom gostilniških in krčmarskih obrtov, t. j. gostilničarjem, kavarnarjem, prodajalcem žganja itd. vsako dajanje žganih opojnih pijač beračem, bodisi proti plačilu ali zastonj. Prestopki se bodo strogo kaznovali.

Vabilo

na

občni zbor

ki se vrši

v torek, dne 25. majnika 1915

ob 3. uri popoldne

pri g. G. Thalerju v Železnikih.

Dnevni red:

1. Pozdrav načelstva.
2. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora.
3. Poročilo načelstva o dosedanjem delovanju in računih.
4. Posojevanje steklenic čez ulico.
5. Proračun za leto 1915.
6. Raznoterosti.

Gostilničarska zadruga v Železnikih.

Načelstvo.

Vabilo

na

II. redni občni zbor

ki se vrši

v torek, dne 25. majnika 1915

ob 10. uri dopoldne

v prostorih g. Fr. Grebenca v Vel. Laščah.

Dnevni red:

1. Nagovor.
2. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora.
3. Letno poročilo, računski zaključek za l. 1914 in poročilo računskih preglednikov.
4. Proračun za l. 1915 in sklepanje o dokladi za proračunske stroške.
5. Razni predlogi in nasveti.

Opomnja: Pri občnem zboru zamore dobiti vsak član tudi potrebne tiskovine za prošnjo glede odpusta davkov.

Vel. Lašče, dne 1. maja 1915.

Zadruga gostilničarjev, krčmarjev i. t. d. v Vel. Laščah.

Franc Grebenc

t. č. podnačelnik.

Razglas

c. kr. deželne vlade za Kranjsko

z dne 11. maja 1915, št. 11.189

o določitvi dnevov, ob katerih je dovoljena prodaja mesa in obrtniško oddajanje mesnih jedij.

Na podlagi § 2. ministrskega ukaza z dne 8. maja 1915, drž. zak. št. 113, o zagotovitvi preskrbe z mesom, zaukazuje c. kr. deželna vlada tako:

§ 1.

Prodaja mesa, surovega in pripravljenega (kuhanega, pečenega, prekajenega i. dr.) ter obrtniško oddajanje jedij, ki obstoje povsem ali deloma iz mesa, je dovoljeno samo ob **nedeljah, ponedeljkih, sredah, četrtnih in sobotah.**

Z mesom se razumeva goveje, telečje, svinjsko in kurje meso, izvzemši klobase in notranje organe zaklanih živali, kakor pljuča, jetra, ledice, vranice, možgane i. dr.

§ 2.

Prestopki tega razglaša se kaznujejo po § 7. ministrskega ukaza z dne 8. maja 1915, drž. zak. št. 113.

§ 3.

Ta odredba dobi moč z dnem razglasitve.

C. kr. deželni predsednik:

Baron Schwarz l. r.

Stanovske vesti.

Prepovedana dneva. Kakor znano, je vlada izdala naredbo, ki prepoveduje, da se dva dneva v tednu ne sme prodajati meso in sicer ne smejo ta dva dneva ne mesarji prodajati, ne gostilničarji dajati gostom meso. To se je odredilo, da se nekoliko odpomore pomanjkanju klavne živine. Med prebivalstvom pa vlada napačno mnenje, da velja ta odredba le za prodajo mesa v mesnicah, da pa smejo gostilničarji dajati mesno hrano gostom, ako se prejšnji dan preskrbijo z njim in ga v hladilnici spravijo. To je pa popolnoma napačno; v gostilnah se ta dva dneva sploh ne sme prodajati gostom mesa, tudi če ga ima gostilničar v zalogi, kajti potem bi se omejitev uživanja mesa od klavne živine

gotovo ne doseglo. Toda nič skrbi! Gostje se bodo tudi brez mesa lahko v gostilnah do sitega najedli. Saj se da iz jajc in različnega sočivja prirediti izborna jedila, poleg tega pa smejo gostilničarji tudi še mesene jedi in sicer vranico, jetra, ledvice in različne klobasne vrste, ki so v naredbi izvzete, prodajati in iz njih jedila napravljati tudi ob prepovedanih dneh. Ravno tako so tudi ribe okusna jed, da ne omenimo rakov in žab. So pač vojni časi in zato se moramo omejiti malo v uživanju mesa. — Drugače velja pa za zasebna gospodinjstva. Tukaj uživanje mesa ob prepovedanih dneh ni prepovedano in si torej lahko vsaka gospodinja prejšnji dan nakupi več mesa, da ga ima ob prepovedanih dneh. Ker je pa meso zdaj tako drago, se bodo tudi imovitejši ljudje premislili vsak dan jesti meso, ampak se bodo prostovoljno omejili v njega uživanju.

Za gospodinjjo.

Kako naj se konservira zeleni fižol v stročju za zimsko porabo. Ker daje zeleni fižol v stročju — če je prave vrste seveda — v poletnem času kaj fino prikuho in solato, skušalo se ga je že od nekdaj tudi za porabo v zimskem času konservirati. To se je izvrševalo osobito po kuhinjah premožne gospode in v onih večjih gostilen, hotelov itd. Konserviralo se je vobče fižol na ta način, da se ga je vlagalo v primerne steklenice ali v kis, ali pa v slano vodo. No take konserve pa pač druge sličnosti z svežim poletnim fižolom nimajo kakor — zeleno barvo. Po okusu je v kisu kakor tudi v slani vodi konservirani fižol popolnoma istinito presojen, ter s presnim poletnim primerjan, enostavno — za nič. Njegovo konserviranje stane pa vrhu tega še dosti stroškov za potrebne kozarce, material, kis, sol in delo; zlasti če se konserviranje vrši v veliki meri.

Neprimerno boljša conserva zelenega fižola ter presnemu po okusu skoro popolnoma slična, je ona, ki se izvrši po renskem načinu. Ob reki Reni na Nemškem konservirajo namreč vsako leto ne le kuharice finejših kuhinj, marveč tudi vse kmečke gospodinjje zeleni fižol v stročju tako-le za zimsko porabo.

Ko vsebuje fižol v stročju še prilično prav drobno zrnje, ga oberejo v suhem vremenu, oprostijo nitk, ter razrežejo z ojstrim nožem, rezancem podobno po dolgem. Tako prirejeno stročje denejo za par minut v vrelo vodo, na kar ga odcedijo ter tako dolgo v senci na hladnem prostoru na miru pustijo, da se popolnoma ohladi. Ko je to doseženo, vložijo ga ne v kozarce, ampak po množini v kak čist škaf, sodček ali pa celo kad takole. Na dno posode polože lego čistega svežega trtnega listja, na to pa do kvečjemu 10 centimetrov na visoko, prvo plast stročja. To potlačijo z roko, dlanmi, tudi jo nekoliko osole in s celimi zrni popra, ter vejicami šatraja namešajo. Na prvo plast stročja, polože drugo lego trtnega listja, na to drugo 10 centm. debelo plast stročja, pomešano s soljo, poprom in šatrajem; in tako dalje do vrha posode. Vrhu najvišje plasti stročja polože tudi trtnega listja, to pa pogrnejo s čisto platneno ruto, katero — slično kislemu zelju ali repi — z lesenimi dilcami, ter opranim kamenjem pokrijejo ozir. obteže. Končno nalijejo še toliko slane vode vrhu

vsega, da stoji vedno nad dilcami, in ako izpari, dolijejo jo iznova.

Da se ob reki Reni zeleni fižol splošno na ta način za zimsko uporabo konservira, to sem vedel že pred 40 leti, da pa je taka conserva res prav dobra prikuha — solata manj — izvedel sem pa po lastni pokušnji šele to zimo. Moj blagi sosed, novomeški gospod prošt dr. Sebastjan Elbert je rojen Renčan. Kakor tak posnema svoje rojake v tem, da vsako leto za domačo porabo zelenega fižola v stročju za zimsko porabo po renskem načinu konservira. Letos mi je g. prošt poslal v najhujši zimi dvakrat po nekoliko takega fižola, katerega je moja soproga za prikuho priredila. Prvikrat mi ga je priredila po nemškem načinu, zabeljenega s tenko zažigo (Einbrenn), drugikrat pa po italijanskem, zabeljenega s polovico olja, polovico svinjske masti, ter oslajenim s fino razsekljanim petršilom ter česnom. In priznati moram, da me je okus te prikuhe, osobito po italijanskem načinu prirejene, kar iznenadil. Sredi zime pa taka zelena prikuha, to je že kar bonna!

Ker je ta način konserviranja zelenega fižola tako priprost, tako po ceni, in tako izbornega uspeha, je pač želeli, da se ga polotijo vse naše gospodinjje, osobito pa še vse naše gostilničarice. Kakšno iznenadenje bi bilo to za goste, ako bi ne dobivali v zimskem času le kislo repo, kislo zelje ter krompir za prikuho na mizo, ampak tudi po večkrat na teden kaj fino dišeč zelen fižol v stročju. Torej posnemajte slovenske gospodinjje, že celo gostilničarice, vaše nemške tovarišice ob reki Reni, in pričnite koj letos s tu opisanim načinom konserviranja zelenega fižola v stročju za zimsko porabo.

R. Dolénc.

Razno.

*** Ako cesar naroči klobase.** Neko prusko sodišče je izdalo važno razsodbo, da nemški cesar, če hoče v nedeljo pri večerji pogostiti svoje goste s klobasami, pri tem na noben način ne sme kršiti nedeljskega počitka. Zanimiva razprava, ki je to odločila, se je vršila v Berlinu. Poslovodja neke velike mesarske tvrdke, ki je bila dvorna dobaviteljica, se je moral zagovorjati zaradi obdolžbe, da je porabljal neko nedeljo slugo poti določilom nedeljskega počitka. Neko nedeljo je dobila tvrdka od cesarske kuhinje telefonično naročilo, naj večjo množino za osebno porabo cesarske rodbine določenih klobas in drugih prekajenin odpošlje z vlakom, ki odhaja iz Berlina ob 12. uri opoldne, kot brzo-voznno blago v Potsdam. Slugo, ki je zabo- na kolesu peljal na kolodvor, je ustavil stražnik in vsled tega je bil poslovodja obsojen z denarno globo petih mark. Poslovodja je vložil ugovor in v glavni razpravi zastopal stališče, da gre tu za v obrtnem redu določeni izjemni slučaj glede nedeljskega počitka, namreč za dela, »katerih takojšnja izvršitev je potrebna v javnem interesu«. Da je ta pogoj dan, izhaja iz tega, da je poštni urad v neki ulici odredil posebne odredbe, da se vsak čas lahko omogoči odpošiljanje živil v cesarsko palačo, dalje pa tudi iz tega, da dovoljuje železniška uprava pri gotovih vlakih posebne dvorne kuhinjske vlake. Poleg tega je bilo naročeno blago določeno za pogostitev državnih dostojan-

stvenikov. Sodišče je dokazni predlog odklonilo z motivacijo, da se državni dostojanstveniki lahko tudi s čim drugim pogostijo kakor s klobasami in gnatjo. Sicer je pa potrdilo kazensko odločbo z naslednjo vtemeljitvijo: Za obveznost držati se zakonskih določil nedeljskega počitka je brez pomena, da je ravno cesar naročitelj. V zasebnopravnem prometu ne zavzema cesar nikakega izjemnega stališča. Kakor se mora vsaka gospodinja preskrbeti s potrebnimi živili za nedeljo, bi bila tudi stvar cesarske kuhinje, da si te pravčasno naroči. Sploh bi pa tudi dvorna kuhinja sama lahko poslala svoje uslužbence po naročeno blago.

*** Izdelovanje in prodaja kruha in peciva.** Odločba trgovskega ministra z dne 20. marca 1915, drž. zak. št. 70, izpreminja nekoliko ministrsko naredbo z dne 30. januarja t. l., objavljeno v februarški številki našega lista. Za izdelavo malega peciva se sme fina pšenična moka ali pšenična moka za kuho porabiti le v množini, ki pri prvi ne prekaša 50 odstotkov, pri zadnji pa 70 odstotkov skupne teže mlevske množine, ki se predela. Ostanek obstoji iz prdatkov, ki so v navedeni ministrski naredbi označeni. Politične deželne oblasti morajo teži, obliko in ceno tega malega peciva določiti. Izdelovanje vsake druge vrste peciva iz pšenične moke je prepovedano. Obrtno izdelovane neoslajenega cvibaka je dovoljeno le s privoljenjem politične deželne oblasti. Za obrtno izdelovanje slaščičarskih izdelkov vsake vrste, ki vsebujejo pšenično ali rženo moko, se sme pšenična ali ržena moka porabiti le v množini, ki ne presega 20 odstotkov skupne teže testa. Izdelovanje tega peciva je določeno le dva dni v tednu, ki jih določi župan, primerno krajevnim običajem, in jih javno razglasi. Za obrtno izdelovanje kek- sa se sme pšenična in ržena moka porabljati le v množini, ki ne presega 30 odstotkov skupne teže testa. Politične deželne oblasti smejo obrtno izdelovanje slaščičarskega blaga iz surovega masla in drožnega testa prepovedati in obrtno izdelovanje kek- sa časovno omejiti. Kot obrtno velja vsako izdelovanje v svrhu odplatne predaje tretjim osebam. Naredba je stopila 25. marca t. l. v veljavo. Kruha se ne sme porabljati za snaženje tapet in tal. Deželna vlada za Kranjsko je sploh prepovedala prodajo malega peciva.

*** Stanje setve.** Vremenski položaj odgo- varja željam poljedelstva in rast setve dobro napreduje. V mnogih krajih se je setev prebujno razvila in že so se bali, da preveč zdivja; ker pa mrzlejšje vreme pospešuje okrepitev setve in nje odporno silo, so pomisleki izginili. Splošno se računa na bogato žetev, ker se je obdelovanje intenzivno pospešilo in kaže povsod pomnožitev. Zasebna poročila o prihodnosti žetve še nikakor ne prekašajo nezadovoljiva uradna poročila, ki so tako na Avstrijskem kakor na Ogrskem na razpolago. Sploh se bo pa letos poprej kakor sicer izvršila cenitev žetvenih šans v obeh državnih polovicah. Podlage bodo dale natančne poizvedbe obdelane zemlje in načina njih porabe. V prvi vrsti gre pri tem za to, že naprej poskrbeti pravično in enakomerno razdelitev pridelkov, ki bodo pri prihodnji žetvi na razpolago in izpadek žetve v kronovinah, ki so od vojne neposredno prizadete, izenačiti, da postane konzum enakomeren. Ako se bodo pri

stalno ugodnem vremenu nađe docela izpolnile, bo, tudi če se vojna nadaljuje, preskrba v prihodnji seziji lažja nego letos, ker se bo takoj iz početka računalo na to, kako bo mogoče izhajati vsem.

* **Nova določila glede prodaje mesa v mesnicah ter gostilnah, krčmah in izkuhilih.** V ta namen, da se zagotovi enakomerno preskrbovanje prebivalstva z mesom, je ministrstvo izdalo v ukazu z dne 8. maja 1915, drž. zak. št. 113, nova določila, ki omejujejo razpečevanje svežega in pripravljenega mesa. Mesarji ter gostilničarji, krčmarji in izkuharji smejo odslej le pet dni na teden razpečavati meso. Prepovedana dneva določi politično deželno oblastvo. Bistveno določilo je v § 1. tega ukaza in se glasi: »Prodaja mesa, surovega ali pripravljenega (kuhanega, pečenega, sušenega itd.) ter obrtovalno prodajanje jedit, ki obstoje popolnoma ali deloma iz mesa, je dovoljeno samo pet dni na teden. Kot meso prihaja v tem ukazu v poštev: govedina, teletina, svinjina in kuretnina, izvzemši klobase in notranje organe zaklanih živali, kakor pljuča, jetra, ledice, vranica, možgane itd.« Jagnjetina, koštrunevo meso, kozje meso, divjačina, gosi in race niso prizadete.

* **Trgovina z živino.** Ministrski ukaz z dne 8. maja 1915, drž. zak. št. 115, pri-

naša nova določila, ki so za kupčijo z živino jako važna. Določila veljajo samo za čas vojske. Trgovci z živino se morajo ob izvrševanju te svoje kupčije izkazati vsak čas z obrtnim listom. Oni trgovci z živino, ki si vzamejo skupovalce, jih morajo prijaviti pristojnemu okrajnemu glavarstvu ali magistratu. Vsak skupovalec dobi legitimacijo. Kdor brez legitimacije kupuje živino, ga zadene kazen. Legitimacije se dajejo samo takim osebam, katere so popolnoma zanesljive. Trгоvec z živino je dolžan, voditi knjige ali zapiske, iz katerih so razvidni vsi nakupi in prodaje ter cene, za katere je bilo blago kupljeno ali prodano. Živinski trгоvec je dolžan take zapiske na zahtevo vsak čas pokazati političnemu okrajnemu oblastvu. Deželna politična oblastva imajo pravico za posamezna ozemlja prepovedati, da se nakupuje živina, hodeč od hiše do hiše.

* **Dneve, ob katerih je dovoljena prodaja mesa in obrtovalno oddajanje mesnih jedit,** je c. kr. deželna vlada z razglasom z dne 11. maja 1915, št. 11.189, za deželo Kranjsko določila. Razglas je stopil v veljavo dne 14. maja 1915 ter je sedaj prodaja mesa, surovega in pripravljenega (kuhanega, pečenega, prekajenega i. dr.) ter obrtovalno oddajanje jedit, ki obstoje povsem ali deloma iz mesa, kakor se vrši

po mesnicah ter v gostilnah in izkuhilih, dovoljeno samo ob nedeljah, ponedeljkih, sredo, četrtnih in sobotah. Prepoved torej pada na Kranjskem na torek in petek. S tem, da je c. kr. deželna vlada izbrala torek in petek za prepovedana dneva, je to vprašanje jako preudarno uredila. Torek in petek sta dneva, katera sta srečno zadeta in izbrana. Ustreženo je s tem tudi željam prizadetih kupčijskih in obrtniških slojev, v prvi vrsti gostilničarjev in mesarjev, ki so se na poziv trгоvske in obrtniške zbornice pečali s tem vprašanjem ter se izrekli za torek in petek.

* **Odprava carine na nekatere predmete.** Z odredbo z dne 19. aprila 1915 je vlada odpravila carino na več predmetov, med drugimi sladkor, izvzemši mlečni in barvani sladkor, čebulo in česen, sočivje, govedo in mlado govedo, ovce, koze, kozličke, prašiče od 60 kg in več, perutnino, divjačino, ribe, kruh in cvibak, pekarije, testenine, meso, sveže in suho, sir in različne pekarije.

Listnica uredništva.

Nekatera poročila občnih zborov zadrug smo morali radi pomanjkanja prostora odložiti. V prihodnje pride vse narvrsto.

VERMOUTH-

vino najboljšje kakovosti prodaja po najnižji ceni trvdka

Br. Novaković

vinska trgovina v Ljubljani.

Jakob Zalaznik
pekarija, slačičarna in
kavarna 31 24—24
Stari trg 21
se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele
na zajutrak.
Filijalke:
Mestni trg št. 6
Kolodvorska ulica št. 6.

Posredovalnica za službe
gostilničarske zadruge v Ljubljani
Marije Terezije cesta št. 16
posreduje brezplačno
za vse službo iščooe
: v gostilničarskem obrtu :
Gospodarji iz Ljubljane plačajo 60 v,
z dežele 1 K.
Tovariši gostilničarji! Poslu-
žujte se le ugodne prilike!
26 22—24



Vinska trgovina Ant. Müllerja v Domžalah

priporoča
p. n. gostilničarjem svojo veliko
zalogo zajamčeno naravnih vin iz
dolenjskih, goriških, istiskih, hr-
vaških in štajerskih vinskih goric
ter zagotavlja točno in solidno
postrežbo po primernih cenah.
Vino se dostavlja na dom ali
pošilja po železnici. 29 23—24

Z vsemi v špecerijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje
8 24—24 in najsolidneje trvdka

T. MENCINGER, Ljubljana, vogal Sv. Petra ceste in Resljeve ceste.

Veleprazarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

Pristne kranjske klobase
razpošilja po 60 vin. komad
v poštnih zavojih najmanj 5 kilogramov po povzetju
Ivan Kos
mesar in gostilničar na Vrhniki.

Tovariši!
Tovarišice!
Kupujte le
pri trvdkah, ki
podpirajo in
oglašajo v
„Gostilničarju“
v vašem glasilu.

Pivovarna Mengeš
(Julius Stare)
naznanja, da je otvorila
na Vrhniki
novo zalogo piva za okraje
Vrhnika, Logatec, Idrija
in Cerknica.
Priporoča svoje priznane priljubljene izdelke
zlasti marčno, dvojnemarčno in bavarsko pivo.
Natančnejše podatke daje ter sprejema
naročila **Lovro Rogelj,**
sodavičar in založnik mengeške pivovarne na Vrhniki.

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kolmann
 11 v Ljubljani 23-24
 dovoli gostilničarjem in kavarinarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

A. Bajec
 cvetlični salon
 Pod Trančo 2
 vrtnarija
 Tržaška cesta 34
 v Ljubljani.

Deset zapovedi za kmetovalca
Deset zapovedi za zdravje
 dobi zastoj in poštne prosto vsak gostilničar in trgovec v poljubnem številu za razdelitev med 18 goste ter odjemalce. 23-24
 Treba le dopisnice z naslovom:
 Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepich
 Spodnja Šiška št. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gor. 23-24
 Telefon št. 262.14

Pivovarna **Reininghaus**
 Gradec — **Steinfeld**
 priporočata svoja najboljša piva, kakor:
marčno carsko, vležano in bavarsko v sodkih in steklenicah. 27 23-24
 Specijaliteta **Reininghausovo dvojno sladno pivo „St. Peter“** v originalnih steklenicah.
 Glavno zastopstvo pivovarn **Reininghaus in Puntigam**
 Telefon št. 90. v Ljubljani, Martinova cesta 28. Telefon št. 90.

Pivovarna Göss
 priporoča svoje priznane priljubljene izdelke
marčna, cesarska, vležana, eksportna in bavarska piva 33 22-24
 v sodčkih in steklenicah.
Zastopnik: Fr. Sitar v Sp. Šiški.

Kranjska deželna vinarska zadruga v Ljubljani
 (deželni dvorec).

Opozarjamo sl. občinstvo in tiste še posebno, ki se interesirajo za prava domača raznovrstna

namizna in desertna vina

in sicer **Belokranjec, Dolenjec in Vipavec.**

Vina so zajamčeno pristna, tako, da jih tudi častita duhovščina zanesljivo rabi za sv. maše.

Vina se oddajajo od 56 litrov dalje. Desertna v buteljkah. Postrežba točna in solidna, cene nizke, posebno ker Deželna vinarska zadruga ne stremi po dobičku, ampak da povzdigne promet domačih vin kolikor mogoče. 22-24

O kakovosti vin se lahko vsakdo prepriča v Unionski kleti v Ljubljani, kjer se točijo samo vina Deželne vinarske zadruge.

Avv. Agnola

Ljubljana, Dunajska cesta 13. 23-24
 Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.



Vinska trgovina Alojzij Zajec v Spod. Šiški pri Ljubljani

priporoča cenj. gostilničarjem in zasebnikom svoja priznana najboljša vina kot: dolenska, štajerska, goriška in istrsko belo in črno po znižanih cenah.

Postrežba točna in zanesljiva.

Dalje priporoča p. n. občinstvu hotel „Bellevue“ pri Ljubljani, ki ima krasno opremljene sobe z vsem komfortom za prenočišče tujcev in za letovišarje. V restavraciji se točijo najfinejša stara vina, Izborna kuhinja. Kava vedno na razpolago. Najlepši razgled na Ljubljano in okolico. Svež zrak in krasni izprehodi po tivolskem gozdu.

Obenem se priporoča cenj. letoviščarjem hotel „Stol“ na Blejski Dobravi poleg postaje Dobrava med Jesenicami in Bledom. Krasno opremljene sobe za cele družine in posameznike. Dobra restavracija s fino kuhinjo in dobrimi starimi vini ter kegljiščem in lepim senčnatim vrtom. Cene primerne. Lep izprehod do krasnega Vintgarja 1/4 ure. 15 23-24



Adria, delniška pivovarna, Trst

Vplačana glavnica
K 1,000.000

Varilnica v Senožecah.

(Železniška postaja Divača.)

:: Ustanovljena ::
I. 1820.

priporoča svoje priznano dobro **Adria marčno, dvojno marčno in granatno pivo**
 v sodčkih in steklenicah po najnižjih cenah.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
 (Spodnja Šiška)

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

marčno, dvojno marčno in izvozno pivo v sodčkih in steklenicah.

Dobé se tudi tropine in sladne cime, ki so kot živinska krma zelo priporočljive. 3 23-24

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

PIVOVARNA MENGEŠ

Julius Stare

priporoča svoje izborno vležano marčno, dvojno marčno in bavarsko pivo v sodčkih in steklenicah.

===== Naročila sprejemajo zaloge: =====

Ljubljana, Metelkova ulica št. 19, Borovnica, Cerklje na Gorenjskem, Dragomelj, Gameljne, Izlake, Javornik, Ježica, Kamnik, Kranj, Lesce, Medvode, Mokronog, Moravče, Motnik, Rudolfovo, Škofja Loka, Šmartno pri Litiji, Št. Vid pri Zatičini, na Vrhniki ali pivovarna v Mengšu. 1 24—24

=====

Izboljšajte promet v svoji gostilni z najboljšim in najcenejšim češkim budjejeviškim delniškim pivom

plzenskega tipa.

Zahtevajte v gostilnah ljubljanskih, v Grandhotelu Balkan Trst, hotelu Lacroma Gradež, Palace hrvatske štedionice Zagreb, Napredak Sarajevo, Beránek Banjaluka itd. to pivo.

52 23—24

Informacije daje Češka delniška pivovarna v Čeških Budejovicah, Roza Rohrmann v Ljubljani, Bogumil Poška v Trstu.

KLEINOSCHEG- DERBY SEC

39 24—24

Vinometre „Bernatot“. — Asbestov bombaž in prašek. — Eponit. — Francosko želatino. Lipovo oglje. — Marmornat prašek. — Modro galico. — Natrijev bisulfit. — Ribji mehur. Špansko zemljo. — Tanin. — Žveplo na asbestu. — Žveplo v prahu. — Limonovo kislino. Vinsko kislino. — Soda bikarbono. — Strupa proste barve itd.

ima v zalogi po najnižji ceni

Drogerija Anton Kanc

Ljubljana, Židovska ulica 1.



Edina zaloga in podjetje te vrste na Kranjskem.

Zastopstvo za Štajersko, Primorje in Goriško.

GRAMOFONE GODBENE AVTOMATE na utež ali elektriko,
GRAMOFONSKÉ PLOŠČE - KLAVIRJE - PIANINE
posamezne dele, vzmeti, igle i. t. d.

A. RASBERGER, Ljubljana

Sodna ulica št. 5.

Poleg c. hr. deželne sodnije.

Edina strokovna delavnica za popravilo vseh vrst avtomatov in gramofonov, če tudi niso bili pri meni kupljeni.

Ugodna zamenjava starih obrabljenih plošč. Odplačevanje v malih mesečnih obrokih.

POZOR! Na željo postavim v vsako gostilno godbeni avtomat ali gramofon, da se z nabranim denarjem isti sam odplačuje. Stare avtomate vzamem po najvišji ceni v račun. Zahtevajte cenik.

2 24—24

I. kranjska tovarna mineralnih vodá, sodavice i. t. d.

Ljubljana, Slomškova ulica 27

priporoča:

sodavico, pokalice, naravni malinov in citrónov sok, nadalje izborne sadne pijače v patent. steklenicah: jagodovec, nektar, kristalno citrónado, jabolčni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!

Priporočamo svojim cenjenim ::
tovarišem gostilničarjem izborno
marčno, dvojnómarčno
termalno in granatno ::

PIVO

največje slovenske narodne trdke:

Delniška družba združenih
pivovaren Žalec in Laški trg
v Ljubljani.

28 24—24